LIMONE DOLCE

DI PORTOGALLO

CITRUS MEDICA LIMON LUSITANICA

Citrus medica limon aurantiata; fructu subrotundo apice depresso, in papillam desinente; cortice crasso scabro, et sulphurei coloris, per maturationem magis flavescente, et citri aurantiaci redolente; pulpa abundante succo dulcissimo repleta. Nobis.

Alle varietà di *limone dolce* appartiene questo, noto col nome di Limone dolce di Portogallo, che è il *Limon Lusitanicus, dulci medulla* di alcuni (1) e *Malus limonia hispanica fructu maximo medulla dulci* di altri (2). Di questa, altre sotto varietà se ne conoscono in diversi giardini, con nomi differenti (3) quali poco o niente diversificano fra loro, e solo variano per leggieri cambiamenti che gli modificano all'infinito come avverte il Sig.r Gallesio nel suo *Traité du Citrus* pag. 118.

L'abito di questa pianta è analogo all'arancio, ma le foglie non hanno il picciòlo alato o dilatato, e perciò appartiene veramente al limone. Sono esse ovate lanceolate, allungate, e molto acuminate. I fiori sogliono spesso avere più petali dei limoni o degli aranci, e sono perciò quasi semidoppj; compariscono essi quando quelli degli altri agrumi, e danno origine ad un frutto che al principio della sua maturazione è di color giallo zolfino, di figura subglobosa, molto scabro ed irregolare nella superficie della sua buccia, con odore di Limone misto d'arancia dolce. Quando più si avanza la maturazione, la scorza diviene più liscia e più colorita di giallo, esalando un aroma che si avvicina sempre più a quello delle arance. Nel primo stadio di maturazione se si taglia trasversalmente uno di questi limoni si trova colla buccia grossa e spugnosa, ma fragile; la polpa interna è piena di molto sugo dolce; nel centro ove si uniscono gli spicchi della polpa ossiano i dissepimenti del parenchima, è molto vuoto. Quando poi la maturazione è avanzata e che il frutto è quasi per cadere e staccarsi dalla pianta madre, ha esso allora la buccia più assottigliata più coriacea e tenace, e contiene maggior sugo di sapore più dolce nauseante, e che partecipa di quello dell'arancia di portogallo molto matura.

È opinione presso alcuni che questo sugo faccia vomitare, e che in Spagna se ne servano come emetico in caso di bisogno. A qualcuno ha prodotto presso di noi questo effetto, ma alcune esperienze che io ho fatte tanto col sugo di questi limoni poco maturi, quanto con quello dei medesi-

(1) Volkaemer Hesper. Norimb. Tom. I. p. 132.

(2) Hort. Maur. 117.

(3) Come sarebbe Limone aranciato e Lima dolcissima — *Gallesio traité du citrus* pag. 117. — Limone zuccherin dolce agostano — *Volkaem. Hesper. Norim.* pag. 133. 134. 159. 160. — Limon dolce di Lisbona. *Clarici cultura dei fiori* pag. 684. — Limon dulci medulla olysiponensis: Ferrar. Hesper. 230.